

*Menù*

*Luta's*  
*sapere divino*

*Enoteca alla mescita*  
*Wine bar*



*Al fine di adeguarci ad ogni regime alimentare, i nostri salumi sono privi di lattosio e glutine.  
Inoltre, su richiesta, è possibile avere pane senza glutine.*

*Our cold cuts are lactose and gluten free.  
Gluten free bread is available on request.*



*Coperto - Cover charge €2,00*

## APERITIVI



### *LUTA'S*

Un calice di vino - a persona - a scelta accompagnato da un tagliere di salumi, formaggi e marmellate.

€25,00 (per due persone)

### *VINO*

Un calice di vino a scelta accompagnato da salumi.

€6,00 / €8,00 (in base al vino scelto)

### *SPRITZ*

Spritz accompagnato da salumi.

€8,00



## APPETIZER



### *LUTA'S*

One glass of wine - per person - of your own choosing combined with a platter of cold cuts, cheeses and jams.

€25,00 (available for two people)

### *VINO*

One glass of wine of your own choosing combined with cold cuts.

€6,00 / €8,00 (depending on the wine)

### *SPRITZ*

Spritz combined with cold cuts.

€8,00



## I CLASSICI



Prosciutto di Norcia e melone.

€9,00

### *PINZIMONIO*

Varietà di verdure crude accompagnate con diversi condimenti.

€9,00

Caprese di Bufala.

€12,00



## THE CLASSICS



Crudo from Norcia and melon.

€9,00

### *PINZIMONIO*

Assortment of raw vegetables combined with different seasonings.

€9,00

Caprese di Bufala.

€12,00



## SFIZIOSITÀ



### *GNOCCO FRITTO*

Gnocco fritto accompagnato con crescenza e crudo di Norcia.

€12,00

### *TIGELLA*

Tigelle accompagnate con crescenza e crudo di Norcia.

€12,00

### *ARROSTICINI*

Arrosticini Abruzzesi di castrato accompagnati da pane artigianale.

€10,00



## FINGER-LICKING FOOD



### *GNOCCO FRITTO*

Gnocco fritto combined with crescenza cheese and crudo from Norcia.

€12,00

### *TIGELLA*

Tigelle combined with crescenza cheese and crudo from Norcia.

€12,00

### *CASTRATO MEAT SKEWERS*

Castrato meat skewers combined with artisanal bread.

€10,00





## **PINSE ROMANE**

⋮

### *LUTA'S*

Pinsa guarnita con pecorino romano, burrata pugliese, rucola, pomodorini e crudo di Norcia.

€22,00 (per due persone)

### *ROMANA*

Pinsa guarnita con pecorino romano, friarielli, rucola, pomodorini, burrata pugliese e porchetta.

€25,00 (per due persone)

⋮

## **PINSE ROMANE**



### *LUTA'S*

Pinsa with pecorino romano, Apulian burrata, rocket salad, cherry tomatoes and crudo from Norcia.

€22,00 (available for two people)

### *ROMANA*

Pinsa with pecorino romano, friarielli, rocket salad, cherry tomatoes, Apulian burrata and porchetta.

€25,00 (available for two people)



## **ZUPPE E VELLUTATE**

Disponibili solo lunedì, mercoledì, giovedì.  
Available only on Monday, Wednesday, Thursday.



Selezione di zuppe e vellutate di stagione, in base alla disponibilità.

Selection of soups and seasonal pureed soups, depending on availability.

€9,00



## DEGUSTAZIONI

In ogni degustazione è compreso pane artigianale, caffè e acqua.

Il pane non è sostituibile con lo gnocco fritto o le tigelle.

I salumi sono soggetti a disponibilità e le degustazioni non sono soggette a variazioni.



### *DEGUSTAZIONE UNO*

Tre calici di vino - a persona - con ottima selezione di salumi di Toscana, Norcia, Puglia, Calabria e Mantova e sardella accompagnati da frutta di stagione, formaggi locali, pecorino toscano e calabrese e marmellate.

€70,00 (per due persone)

### *DEGUSTAZIONE DUE*

Due calici di vino - a persona - con ottima selezione di salumi di Norcia, Calabria e Mantova e sardella accompagnati da frutta di stagione, formaggi locali, pecorino toscano e calabrese e marmellate.

€55,00 (per due persone)

### *DEGUSTAZIONE IMPERIALE*

Un calice di bollicine - a persona - e una bottiglia di vino a scelta con ottima selezione di salumi di Toscana, Norcia, Puglia, Calabria e Mantova e sardella accompagnati da frutta di stagione, formaggi locali, pecorino toscano e calabrese, marmellate, gnocco fritto, tigelle e arrosticini.

€90,00 (per due persone)

Extra:

*GNOCCHO FRITTO*, quattro pezzi - €4,00

*TIGELLE*, sei pezzi - €4,00



## TASTING MENUS

Each tasting menu includes artisanal bread, coffee and water.

Bread can't be exchanged with gnocco fritto or tigelle.

Cold cuts are subject to availability and tasting menus are not subject to any change.



### *TASTING ONE*

Three glasses of wine - per person - combined with a selection of high quality cold cuts from Tuscany, Norcia, Apulia, Calabria and Mantua and sardella with seasonal fruit, local cheeses, pecorino toscano and calabrese and jams.

€70,00 (available for two people)

### *TASTING TWO*

Two glasses of wine - per person - combined with a selection of high quality cold cuts from Norcia, Calabria e Mantua and sardella with seasonal fruit, local cheeses, pecorino toscano and calabrese and jams.

€55,00 (available for two people)

### *ROYAL TASTING*

A glass of sparkling wine - per person - and a bottle of wine of your own choosing with a selection of high quality cold cuts from Tuscany, Norcia, Apulia, Calabria and Mantua and sardella with seasonal fruit, local cheeses, pecorino toscano and calabrese, jams, gnocco fritto, tigelle and castrato meat skewers.

€90,00 (available for two people)

Extra:

*GNOCCO FRITTO*, four pieces - €4,00

*TIGELLE*, six pieces - €4,00



## SPECIALI



### *DEGUSTAZIONE MARE&TERRA*

Un calice di bollicine a persona e una bottiglia di vino a scelta con plateau di ostriche e scampi, sardella, assaggio di jamon serrano e degustazione di salumi pugliesi e toscani, melone mantovano, passion fruit, gnocco fritto, tigelle, pecorino toscano e calabrese, frutta e verdura di stagione, marmellate, sorbetto al limone.

€150,00 (per due persone)

### *TARTARE DI FASSONA*

Battuta al coltello - 300g  
Condita con capperi, senape, olio, sale, succo di limone e more fresche.

€16,00



## SPECIALS



### *TASTING MARE&TERRA*

A glass of wine - per person - and a bottle of wine of your choice combined with a tray of oysters and shrimps, sardella, a taste of jamón serrano, tasting of cold cuts from Tuscany and Apulia, gnocco fritto, tigelle, pecorino toscano and calabrese, seasonal fruit and vegetables, jams and lemon sorbetto.

€150,00 (available for two people)

### *FASSONA TARTARE*

300g

Flavoured with capers, fresh blackberries, mustard, lemon juice, oil and salt.

€16,00



# VINI DA DEGUSTAZIONE

## TASTING WINES MENU

I vini non presenti nel menù degustazione sono vendibili solo in bottiglia.  
Wines that are not available from the tasting menus are sold in bottle only.



### *VINI ROSSI - RED WINES*

Chianti Classico - *Geografico*  
Barbera d'Alba - *G. Fratelli*  
Dolcetto d'Alba - *G. Fratelli*  
Ripasso Valpolicella - *Cantina Manara*  
Nero d'Avola - *Tasca d'Almerita*  
Syrah - *Teanvm*

### *VINI BIANCHI - WHITE WINES*

Pinot grigio - *I. Cescon*  
Chardonnay - *I. Cescon*  
Greco di Tufo - *H. Antigua*  
Lugana - *S. Sofia*  
Bardolino Chiaretto - *S. Sofia*

### *BOLLICINE - SPARKLING WINES*

Prosecco Extra Dry - *Masottina*  
Prosecco Brut - *Masottina*  
Prosecco Bio Costabella - *Masottina*  
Cave des Rois - *Vinicola Cide*  
Cuvée Franciacorta - *Lantieri*





# TAGLIERI

In ogni degustazione è compreso pane artigianale.

Il pane non è sostituibile con lo gnocco fritto o le tigelle.

I salumi sono soggetti a disponibilità e i taglieri non sono soggetti a variazioni.



## *LUTA'S*

Ottima selezione di salumi di Toscana, Norcia, Puglia, Calabria e Mantova accompagnati da frutta e verdura di stagione, formaggi locali, pecorino toscano e calabrese e marmellate.

€50,00 (consigliato per due persone)

## *ROSSABIONDA*

Ottima selezione di salumi pugliesi e calabresi accompagnati da pecorino aromatizzato al pepe, frutta e verdura di stagione.

€35,00

## *ARACA7U*

Ottima selezioni di salumi di Norcia e Calabria accompagnati da pecorino romano, frutta e verdura di stagione.

€30,00

## *GREEN*

Varietà di pecorino toscano e calabrese accompagnate da frutta e verdura di stagione e marmellate.

€28,00

Extra:

*GNOCCO FRITTO*, quattro pezzi - €4,00

*TIGELLE*, sei pezzi - €4,00



## COLD CUTS PLATTERS

Each tasting menus includes artisanal bread.

Bread can't be exchanged with gnocco fritto or tigelle.

Cold cuts are subject to availability and platters are not subject to any change.

⋮

### *LUTA'S*

Selection of high quality cold cuts from Tuscany, Norcia, Apulia, Calabria and Mantua combined with seasonal fruit and vegetables, local cheeses, pecorino toscano and calabrese and jams.

€50,00 (this platter is recommended for two people)

### *ROSSABIONDA*

Selection of high quality cold cuts from Apulia and Calabria combined with pecorino with pepper, seasonal fruit and vegetables.

€35,00

### *ARACAJU*

Selection of high quality cold cuts from Norcia and Calabria combined with pecorino romano, seasonal fruit and vegetables.

€30,00

### *GREEN*

Pecorino toscano and calabrese combined with seasonal fruit and vegetables.

€28,00

Extra:

*GNOCCO FRITTO*, four pieces - €4,00

*TIGELLE*, six pieces - €4,00

⋮

# VINI ALLA MESCITA WINES BY THE GLASS

I vini non disponibili alla mescita sono vendibili solo in bottiglia.  
Wines that are not available by the glass are sold in bottle only.

•  
•  
•

## *VINI ROSSI - RED WINES*

Chianti Classico - *Geografico*  
Pinot Noir - *I. Cescon*  
Dolcetto d'Alba - *G. Fratelli*  
Teroldego Rotaliano - *Endrizzi*  
Ripasso Valpolicella - *Cantina Manara*  
Nero d'Avola - *Tasca d'Almerita*  
Syrah - *Teanvm*  
Negroamaro - *Teanvm*

## *VINI BIANCHI - WHITE WINES*

Sauvignon - *I. Cescon*  
Traminer Aromatico - *I. Cescon*  
Fiano di Avellino - *H. Antigua*  
Lugana - *S. Sofia*  
Bardolino Chiaretto - *S. Sofia*  
Gavi - *G. Fratelli*

## *BOLLICINE - SPARKLING WINES*

Cave des Rois - *Vinicola Cide*  
San Boldo Brut - *Marsuret*  
Amoler Extra Brut - *Marsuret*  
Cuvée Franciacorta - *Lantieri*

€6,00

•  
•  
•

## VINI ALLA MESCITA WINES BY THE GLASS

I vini non disponibili alla mescita sono vendibili solo in bottiglia.  
Wines that are not available by the glass are sold in bottle only.



### *VINI ROSSI - RED WINES*

Sangiovese - *C. Tricerchi*  
Cuvée Caprice - *Coteaux Bourguignon*  
Bordeaux Château - *Jeanne Demarceau*  
Valpolicella - *Tommasi*

### *VINI BIANCHI - WHITE WINES*

Vermentino di Gallura Superiore - *Sella & Mosca*  
Lugana - *Tommasi*  
Chardonnay - *Champrenard Bourgogne*

### *BOLLICINE - SPARKLING WINES*

Una rosa è - *Oinoè*  
Cuvée Rosé - *Masottina*  
Franciacorta Rosé - *Lantieri*  
Maria Rosé Brut - *Marsuret*

€8,00

